

花らっきょ

じつくりと時間をかけ、
愛情込めて育てる花らっきょよ。

普通らっきょは、8～9月頃に植え付けをして翌年の5～6月に収穫されます。坂井市(三国町)にある三里浜の砂丘地で採れるらっきょは、全国でも唯一、植え付けから収穫まで「足かけ三年」の年月をかけて栽培され、「三年子(さんねんご)」と呼ばれています。

種球1粒は最初の1年間で6～9粒に増えます。これが、丸2年間育てる「三年子」栽培では、40～60粒になります。年月が経つにつれて粒が小さくなるため、「三年子」は小粒で繊維が細かく身が締まり、歯切れの良いらっきょとなるの

です。
収穫された「三年子」の大部分は、地元の三里浜特産農業協同組合で甘酢漬けに加工され、「花らっきょ」というブランド名で福井県内はもとより全国へ出荷されています。特に京阪神、中京方面への出荷が多いのですが、その評判は高く、品切れになるほど。

らっきょは火を通すことで特有の匂いが消え、甘みが出てきます。地元では、「花らっきょ」を天ぷらにしたメニューを出す飲食店もあり、密かに人気です。

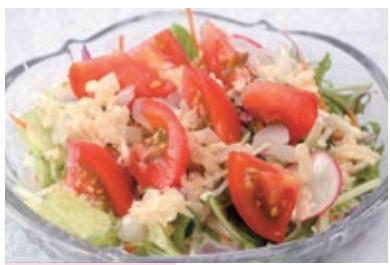
【产地】坂井市
【旬の時期】5月～6月(一年掘り)、
6月～7月(三年子)



美味しいレシピ

ビールのあとにぴったり! らっきょうサラダ

三年子「花らっきょ」を使ってサラダを作つてみました。そのまま入れても、ドレッシングとして使つてもアクセントになります。



●材料/2人分

花らっきょ 1/2袋(40g)
越のルビー 2個
水菜 50g	
その他、お好きな野菜 適量
マヨネーズ 適量
醤油 少々

- ①らっきょをみじん切りにし、マヨネーズと醤油と一緒に混ぜ合わせておきます。
- ②越のルビーは1/4に、水菜やその他の野菜を食べやすい大きさに切ります。
- ③皿に水菜、越のルビーなどの野菜を盛り付け、半分に切ったらっきょを飾り、食べる直前にドレッシングをかけます。

